

AMALFIの レモンサワー

1番美味しいレモンサワーを作りたい

当店のレモンサワーにはこだわりがあります
こだわりの秘密は

〈皮まで絞った生搾りレモンの美味しさ〉

にあります。スロージューサーを使い皮の
ビター感も渋みや旨味も全てグラスに注ぎ
込んでいるので

何杯飲んでもまた頼みたくなる1杯に。

また 店名でもある AMALFI という
イタリア産のレモンリキュール
リモンチェットロをプラスしているので

一口含むと 甘酸っぱい美味しさが

レモンの酸味 皮の旨味 リモンチェットロの
甘みが口いっぱいに広がります。

そしてサーバーから注ぐ超強炭酸により
スッキリなのごしに。

レモンの皮を漬け込んだ焼酎なので
次の日にも響かず

カロリーや糖質も気になりません。

リモンチェットロの入った アマルフィー
マルゲリータソルトのスノースタイル ソルト
レモンだけの果実味 ストレート

日本酒ベースで香草のアクセント ジャパン

ぜひお試しください

STANDARD

RECOMMENDATION



LEMON SOUR

- 生搾りレモンサワー
RAW SQUEEZED LEMON SOUR
- アマルフィ 700(770)
AMALFI
リモンチェットを加えた甘酸っぱい美味しさ
- ソルト 750(830)
SALT
スノースタイルのレモンサワー
- ストレート 700(770)
STRAIGHT
レモンだけのシンプルで強い酸味
- ジャパン 750(830)
JAPAN
日本酒ベースに香草で香り付け
- 生搾り グレープフルーツ 700(770)
GRAPEFRUIT
- 生搾り ライム 700(770)
LIME

BEER HIGIBALL

- カールスバーグ 750(830)
CARLSBERG
- 角強炭酸ハイボール 700(770)
HIGHBALL SUNTORY KAKU
STRONG SODA

ORIGINAL COCKTAIL

- アマルフィ 700(770)
AMALFI
リモンチェットの出店オリジナル
- マルフィ 700(770)
MALFI
レモンクラフトジンとトニックと生ライム
- ムスカペリエ 700(770)
ムスカト ペリ
マスケット焼酎と炭酸とローズマリー
- I・A・L 700(770)
I・A・L
イタリカス アセロラ レモン

BEER MENU

AMALFI

Carlsberg 750 (830)

OriginalBeer

A BEER Moretti 1045 (1150)

A BEER Carlsberg 800 (880)

A BEER Non-alc 700 (770)

イタリアを代表するビール モレッティ、カールスバ
ーグ、そしてノンアルコールビールに当店自慢の生搾
りレモンをプラス。どんな料理にもあうすっきりとし
た味わいです

BottleBeer

MORETTI モレッティ

INEDIT イネディット

Hoegaarden ヒューガルデンホワイト

PERONI ペローニ

GOOSE ISLAND IPA グースアイランドIPA

Pilsner Urquell ビルスナーウルケル

Guinness ギネス

1000 (1100)

Corona Extra コロナ

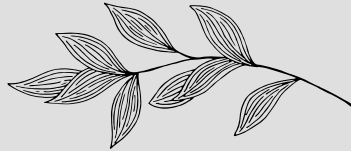
Asahi Superdry アサヒスーパードライ

333 バーバーバー
800 (880)

FOR OUR GUESTS WITH ALLERGIES, PLEASE
FEEL FREE TO MAKE SPECIAL REQUESTS.



WHISKEY



ラフロイグ10年	LAPHROIG 10	1000	1100
アードベック10年	ARBEG 10	1000	1100
アードベックウーガダール	ARBEG UIGEADAIL	1100	1210
ラガヴェリン16年	LAGAVULIN 16	1000	1100
オーヘントッシャン12年	AUCHENTOSHAN 12	1000	1100
ボウモア	BOWMORE	1000	1100
白州	HAKUSHU	900	990
竹鶴	TAKETSURU	900	990
山崎	YAMAZAKI	1000	1100
サントリー 碧AO	AO	900	990
シーバス ミズナラ	CHIVASREGAL MIZUNARA	900	990
デューワーズ12年	DEWAR'S 12	900	990
ジェムソン	JAMESON	900	990
カナディアンクラブ	CANADIAN CLUB	900	990
マッカラン12年	MACALLAN 12	1000	1,100
グレンモーレンジ	GLENMORANGIE	1000	1100
ジョニーウォーカーブラック	JOHNNIE WALKER BK	1000	1100
メーカーズマーク	MAKER'S MARK	900	990
ジャックダニエル	JACK DANIEL'S	900	990
グレンフィディック	GLENFIDDICH 12	900	990
グレンリベット	GLENLIVET 12	900	990
ワイルドターキー	WILD TURKEY	900	990

その他プレミアムも多数取り揃えております。お問い合わせ下さい。

グラススパークリング 800(880)
ベリーニ 850(940)
ミモザ 850(940)
キールロワイヤル 850(940)

黒霧島(芋) 800(880)
赤霧島(芋) 800(880)
一刻者(芋) 800(880)
吉四六(麦) 800(880)
チャミスルフレッシュ 700(770)
チャミスルマスカット 700(770)

カフェラテ
ソイラテ ALL550(610)

ジントニック
シンガポールスリング
ブルドック
モスコミュール
スクリュードライバー
テキーラサンライズ
ピニャコラーダ
ソルクバーノ
カルーアミルク
ベイリーズミルク
モーツァルトミルク ALL700(770)

レッドアイ
シャンディガフ 750(830)

マティーニ
マルガリータ
モヒート 1000(1100)

ルイボスティー
ジャスミン茶
無糖紅茶
緑茶
ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツ
パイナップルジュース
トマトジュース
コーラ
ジンジャーエール
カルピス
アセロラ ALL500(550)

ペリエ
シャーリーテンプル
サラトガクーラー ALL600(660)

Drink



CHEESE WINE DOLCE

CHEESE

厳選チーズ4種盛り 1400(1540)

単品500(550)

カマンベール

道産orフランス産

スモークチーズ

道産(更別)酪佳スモーク

ゴルゴンゾーラ

イタリア産 ピカンテ

クリームチーズ

イタリア産 トリュフパルミジャーノクリーム

WINE

Boatshed Bay (new Zealand)

ボートシェッド・ベイ マールボロ

ソーヴィニヨン・ブラン(白・辛口)

ピノ・ノワール(赤 / ミディアムボディ)

Ironstone (California)

アイアンストーン

シャルドネ(白・辛口)

プティ・シラー(赤 / ミディアムボディ)

各800(880)

DOLCE

ジェラート

チョコレート フランボワーズ ピスタチオ

各250(280)

自家製ティラミス

自家製濃厚カタラーナ

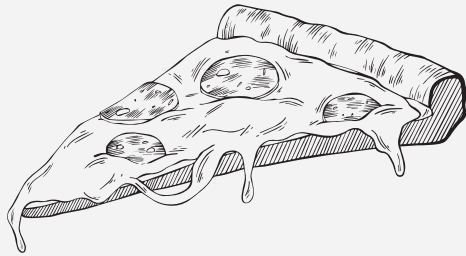
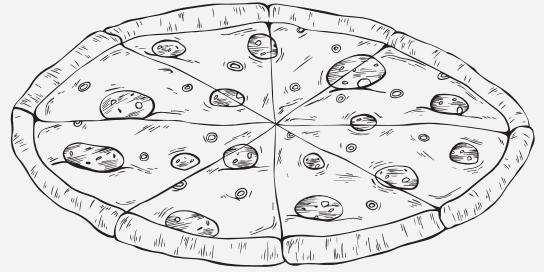
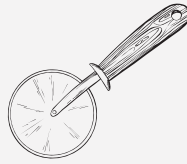
濃厚レアガトーショコラ

各600(660)

NOPIZZANOLIFE

Open Hours: 6PM - 3PM

amalfipizzeriaandbar.com



PIZZA MANIA

MARGHERITA
マルゲリータ 1100(1210)
トマトソース モッツァレラチーズ バジル

CUATRO FORMAGE
クワトロフォルマッジ 1600(1760)
パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ タレggio グリエール

MARINARA
マリナーラ 900(990)
トマトソース ドライトマト ニンニク アンチョビ オレガノ ブラックオリーブ

BISMARCK
ビスマルク 1300(1430)
トマトソース モッツァレラ ロースハム ほうれん草 卵

PROSCIUTTO ARUGULA
プロシュートとルッコラ 1300(1430)
トマトソース モッツァレラ プロシュート ルッコラ

PEPPERONI SAUSAGE
ペパロニソーセージ 1300(1430)
トマトソース ペパロニ ソーセージ玉ねぎ ピーマン 赤パプリカ チーズ

PANCETTA CORN WHITE SAUCE
パンチェッタとコーンのクリームピザ 1300(1430)
ホワイトソース ジャガイモ コーン ホウレン草 パンチェッタ ブラックペッパー



TOPPING MANIA



MOZZARELLA モッツァレラ
MIX CHEESE ミックスチーズ
CUATRO クワトロ
ゴルゴンゾーラ タレggio グリエール パルミジャーノ

200(220)
SAUSAGE ソーセージ
PEPPERONI ペパロニ
HAM ハム
200(220)

DRIED TOMATOES ドライトマト
ARUGULA ルッコラ
OLIVE オリーブ
BASIL バジル
ANCHOVY アンチョビ
100(110)

@amalfi

HALF AND HALF IS POSSIBLE. THE FEE WILL BE 50% EACH

ハーフアンドハーフ出来ます 料金は各50%になります



PASTA

SHRIMP PASTA BISQUE SAUCE
手長エビのビスクソースパスタ 1300(1430)

SOY MILK CREAM SAUCE PASTA
SHRIMP, SCALLOPS
海老と帆立の豆乳クリームパスタ 1300(1430)

CARBONARA
カルボナーラ 1300(1430)

PENNE ARRABIATA
ペンネアラビータ 1200(1320)

PENNE GORGONZOLA
ペンネゴルゴンゾーラ 1200(1320)

パスタは低カロリーの全粒粉に変更できます。 +50

MEAT

低温調理でじっくり火入れをしたこだわりの肉料理

GRILLED BEEF SAGARI
CHALIAPIN SAUCE
牛サガリのグリル シャリアピンソースがけ
150g 1200(1320)
200g 1500(1650)
250g 1800(1980)

ROAST BEEF WASABI GRAVY SAUCE
ローストビーフ 山わさびのグレイビーソースがけ
1000(1100)



Food Menu



HIGHEST GRADE BURRATA CHEESE PROSCIUTTO

Balsamic sauce or fruit tomato and olive oil

最高級ブラッターチーズと生ハム

バルサミコソースがけ

or

フルーツトマト オリーブオイルがけ

1800(1980)

FRESH FISH CARPACCIO

Please ask STAFF every month

鮮魚のカルパッチョ

月替りになります STAFFにお尋ね下さい

1000(1100)

OTHERS

チーズチーズグリーンサラダ

750(830)

スモークサーモンサラダ

850(940)

ノンフライヤーフライドポテト

トリュフ塩とトリュフオイル仕上げ

500(550)

ピクルス4種盛り

札幌市西区ピクルス研究所

700(770)

イタリア産オリーブ

500(550)

燻製サバ

500(550)

生ハムとサラミ盛り

800(880)

ソテーシジ盛り

1000(1100)

(カマンベール or 海老 or 牡蠣)

セレクトデザート

500(550)

ビーフジャーキー

ドライフルーツ (レモン・オレンジ)

350(390)



Recommend Food

Non-flyer
French
fries
500(550)



ノンフライヤーでヘルシーに揚げたポテトに トリュフ塩とトリュフオリーブオイルで味付け 当店人気のおつまみです

Beef
SAGARI
150g 1200(1320)



Fresh
fish
carpaccio
1000(1100)



Truffle
Parmigiano
Cream
Cheese
500(550)



トリュフクリームチーズ。
美味しいです。
毎回注文される方が多いです。
リピート率NO1チーズ
です ぜひ。

札幌市西区のピクルス研究所の厳選したピクルスとイタリア産ピクルスの4種盛りです ピクルスが苦手な方でも不思議と食べれる美味しい一品



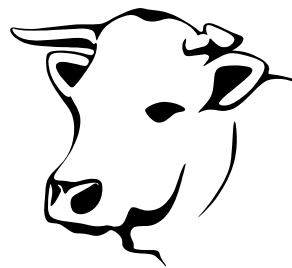
pickles
700(770)

当店ではピザやパスタ以外のフードもこだわりをもってご提供致します。こちらのメニューの商品は皆様に是非ご注文頂きたいおすすめになります。迷ったときはおすすめを頼んで下さい。ディナーシーン以外でも気軽にご利用頂けるような新商品開発に日々取り組んでおります。

Amalfi
Pizzeria & Bar

牛サガリのグリル

シャリアピンペッパーソースがけ



低温調理でじっくり火入れした柔らかくしっとりとした牛肉をグリルしました。
手間暇掛けた自慢の1品です



赤ワインや玉葱、ニンニク醤油のソース、玉葱効果で肉は柔らかなシャリアピンソースでお召し上がり下さい

150g
1200(1320)

200g
1500(1650)

250g
1800(1980)